GialloZafferano Collection



TUTTO NUOVO

Primi piatti

Spaghetti di mare, pasta al forno, lasagne, crespelle, ravioli e tortellini. Il meglio della cucina italiana

GRUPPO MONDADORI Dicembre 2024 IN EDICOLA IL 3 DICEMBRE 2024

dicembre

sommario












54


56


60



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
185 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO (PER CIRCA 40 AGNOLOTTI)

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 210 g

PER IL RIPIENO

- **Cipolle** 1
- **Aglio** 2 spicchi
- **Brodo di carne** 1,5 l
- **Vitello** 200 g
- **Manzo** 400 g
- **Lonza di maiale** 100 g
- **Uova** 1
- **Verza** 2 foglie
- **Noce moscata**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Parmigiano Reggiano Dop** 60 g
- **Burro** 40 g
- **Rosmarino** 6 rametti

AGNOLOTTI RIPIENI DI CARNE

1. Per preparare gli agnolotti inizia a preparare la pasta all'uovo. Nella ciotola di una planetaria, versa la farina setacciandola direttamente nella planetaria, un pizzico di sale e le uova. Monta la frusta K e fai andare ad una velocità medio-alta per creare un composto omogeneo e morbido. Quindi trasferisci l'impasto su un ripiano o un tagliere e forma una pallina. Rivestila con pellicola trasparente e riponila in frigorifero per almeno un'ora. Nel frattempo prepara il brodo di carne, poi preleva e tieni da parte i pezzi di manzo, vitello e lonza per il ripieno.

2. Monda la cipolla e gli spicchi d'aglio e tritali finemente, quindi versa in un tegame capiente il burro a pezzetti ammorbidito e fallo sciogliere a fuoco bassissimo. Quando il burro si sarà sciolto, aggiungi la cipolla e l'aglio tritati. Unisci uno o più mestoli di brodo di carne per favorire la cottura: la cipolla e l'aglio si dovranno sciogliere senza abbrustolirsi. Quindi aggiungi anche i rametti di rosmarino e la carne di manzo. Rosolala da entrambi i lati, quindi aggiungi la carne di vitello.

3. Infine unisci anche la lonza; sala e pepa e fai rosolare i pezzi di carne da tutti i lati e cuoci aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo per insaporire la carne e favorire la cottura. Mano a mano si creerà un fondo denso e scuro.

4. Copri la carne e fai cuocere per circa 3 ore, continuando ad aggiungere brodo di tanto in tanto. Una volta cotta la carne, dividila dal fondo di cottura che puoi raccogliere in una ciotolina: servirà a condire gli agnolotti.

5. Sfoglia il cavolo verza, lava sotto acqua corrente due foglie e falle bollire pochissimi minuti in acqua bollente; quando saranno ammorbidite, trasferiscile su un vassoio rivestito di carta assorbente per farle scolare.

6. In un frullatore, versa i pezzi di carne e la verza cotta e frulla tutto fino ad ottenere un trito omogeneo. Poi in una ciotola sbatti l'uovo, grattugia la noce moscata versa anche il Parmigiano Reggiano grattugiato aiutandovi con un cucchiaino e mescola con una frusta. Quindi aggiungi la carne tritata e mescola fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

7. Riempi con il composto una sac-à-poche. Quindi tira fuori dal frigorifero la pasta all'uovo. Dividi la pallina di impasto in due metà e stendile con un mattarello quanto basta per poi lavorarla con la sfogliatrice e ottenere una sfoglia piuttosto sottile. Infarina uno stampo per agnolotti (se non lo hai puoi stendere la sfoglia di pasta su un tagliere leggermente infarinato e utilizzare il tagliapasta dentato).

8. Adagia una sfoglia sullo stampo, ritagliando i bordi in eccesso con un tagliapasta. Poi versa una noce di impasto con la sac-à-poche in corrispondenza di ciascuno degli spazi dello stampo. Puoi spennellare con un po' di acqua i punti della pasta senza ripieno in modo che l'altra sfoglia di pasta aderisca meglio. Quindi adagiala e fai una leggera pressione con le mani per farla aderire a quella sotto. Ricava gli agnolotti con il tagliapasta e falli bollire per circa 2 minuti nella pentola con il brodo bollente. Quando inizieranno a venire a galla, scolali con una schiumarola e versali nei piatti, aggiungendo il sughetto di cottura del brasato. Servi i tuoi agnolotti ben caldi!



IL CONSIGLIO

Ti consiglio di servire dopo gli agnolotti un secondo leggero, magari con un'insalata fresca come contorno. Piuttosto, visto che saranno loro il piatto forte del pasto, vale la pena fare variazioni sul condimento: puoi testarli anche con un ragù semplice o, come vuole la tradizione, un sugo a base di carne e verdure.

CALAMARATA AL SUGO DI PESCE

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
40 minuti

Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Calamarata** 400 g
- **Calamari** 600 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Peperoncino fresco** 1
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Pomodorini ciliegino** 400 g
- **Vino bianco** 60 g
- **Triplo concentrato di pomodoro** 25 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale**
- **Pepe nero**

1. Per preparare la calamarata comincia dell'aglio: puoi pelarlo facilmente schiacciandolo con il palmo della mano prima di rimuovere la camicia. Per il peperoncino fresco, puoi usarlo con i semi o in alternativa riumuoverli se preferite meno piccantezza prima di tritarlo finemente.

2. Lava i pomodorini, asciugali e dividili in 4 parti. A questo punto occupati della pulizia dei calamari. Vanno prima sciacquati sotto acqua corrente, poi stacca la parte interna tirando il capo. Da quest'ultimo elimina la parte bianca con la cartilagine; dalla testa invece togli gli occhi e spremi il becco posto al centro. Stacca la pelle utilizzando uno spelucchino e per finire, sciacqua nuovamente, prima di tagliare ad anelli grossi circa 2 cm. Spostati ai fornelli: metti a bollire in un tegame abbondante acqua da salare a bollore per poi cuocere la pasta. Nel frattempo scalda l'olio in una una casseruola con lo spicchio d'aglio e il peperoncino tritato.

3. Non appena il fondo sarà ben caldo alza alla temperatura e scotta gli anelli di calamaro. Quando si saranno sigillati, bastano pochi secondi, sfuma con il vino bianco e aspetta che l'alcol sia completamente evaporato. Quindi rimuovi l'aglio, aggiungi i pomodorini e il concentrato di pomodoro. Mescola, aggiusta di sale e poi abbassa la fiamma, lascia cuocere il tutto per una decina di minuti. A fine cottura spolverizza con il prezzemolo tritato.

4. Non appena la pasta è cotta preleva un mestolo d'acqua di cottura e versalo in padella, poi scola la calamarata e tuffala in padella. Amalgama pochi istanti e aggiungi acqua al bisogno affinché il composto risulti liquido ma non slegato. Su un foglio di alluminio metti un altro foglio ma di carta forno, adagia nel mezzo un paio di mestolate di pasta e chiudi a caramella prima la carta forno e poi quella di alluminio. Disponi i cartocci su una placca e cuoci in forno statico, già caldo a 200°, per circa 10 minuti. Ecco pronta la tua calamarata, non ti resta che servirla!

IL CONSIGLIO

Per rendere maggiormente gustosa la calamarata puoi utilizzare della passata di pomodoro che renderà anche più cremoso il fondo! Con il doppio cartoccio avrai un condimento ancora molto liquido, poiché l'alluminio eviterà di far evaporare i liquidi durante la cottura in forno! La calamarata è un'idea gustosa anche per il menu di Natale!



CAPPELLACCI DI COTECHINO

RICETTA PER 8 PERSONE

Preparazione
90 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER I CAPPELLACCI

- **Uova** 165 g
- **Farina 00** 300 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Salvia** 2 foglie
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Pepe nero**

PER IL RIPIENO

- **Cotechino precotto** 500 g
- **Patate** 150 g
- **Ricotta vaccina** 100 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 30 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA CREMA DI LENTICCHIE

- **Lenticchie secche** 150 g
- **Alloro** 1 foglia
- **Cipolle dorate** 1
- **Carote** 0.5
- **Sedano** 0.5 costa
- **Aglio** 1 spicchio
- **Sale fino** **Pepe nero**
- **Olio extravergine**
- **Acqua** 1 l

1. Per preparare i cappellacci di cotechino e crema di lenticchie come prima cosa metti a bollire le patate che serviranno per il ripieno. Ci vorranno circa 30-50 minuti in base alla loro grandezza. Realizza poi la pasta all'uovo: setaccia la farina in una ciotola, aggiungi le uova precedentemente sbattute e inizia a mescolare con una forchetta per amalgamare gli ingredienti. Trasferisci poi il composto su un piano e lavoralo con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

2. Impellicola la pasta all'uovo e lasciala riposare a temperatura ambiente. Nel frattempo occupati di cuocere anche le lenticchie: sciacquale e trasferiscile in un tegame. Ricoprile con l'acqua, aggiungi l'alloro e lasciale cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo cuoci anche il cotechino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, nel nostro caso andava immerso in acqua fredda e fatto cuocere per circa 30 minuti. A questo punto anche le patate saranno cotte; per verificare la cottura punzecchiale con i rebbi di una forchetta, se affondano facilmente significa che sono cotte. Scolale e tienile da parte. Quando il cotechino sarà cotto estrailo dall'acqua e scartalo, facendo attenzione a non scottarti con il liquido dell'involucro.

3. Trasferisci il cotechino su un tagliere e spellalo, poi mettilo in una ciotola e schiaccialo con una forchetta. Schiaccia all'interno della ciotola anche le patate, unisci la ricotta, il Parmigiano Reggiano e il pepe. Mescola bene e poni in frigo.

4. Passa alle lenticchie. Pulisci carota, cipolla e sedano, sminuzza finemente a coltello oppure utilizzando un mixer. Non appena le lenticchie saranno cotte elimina l'alloro. Scolale tenendo da parte l'acqua di cottura. In una padella versa un filo d'olio, aggiungi uno spicchio d'aglio e il trito misto. Lascia insaporire a fiamma media e aggiungi le lenticchie. Salta il tutto per qualche minuto, quindi elimina lo spicchio d'aglio. Trasferiscile nel bicchiere di un mixer e aggiungendo un po' di acqua di cottura frullale con un mixer ad immersione.

5. Per ottenere una crema ancora più vellutata setacciala; trasferiscila poi in un pentolino così potrai scaldarla mentre salterai la pasta. Adesso che tutto è pronto non ti resta che occuparti della pasta. Preleva un pezzo di impasto, il resto coprilo con la pellicola e infarinalo leggermente con la farina di grano duro.

6. Con la macchina tirapasta, o su una spianatoia con il matterello, ricava una sfoglia molto sottile. Nel caso dell'impastatrice ricorda di partire dal numero più grande fino ad arrivare a quello più piccolo. Soltanto al bisogno potrai aggiungere un po' di farina di grano duro. Elimina i bordi se troppo grossolani e poi ottieni dei quadrati di 7-8 cm.

7. Versa nel mezzo di ogni quadrato mezzo cucchiaino di impasto e poi bagna soltanto due dei lati con un po' d'acqua. Procedi con la chiusura e la formazione del cappellaccio. Congiungi due punte opposte fino a formare un triangolo.

8. Pinza con le dita tutti i bordi per chiuderli facendo fuoriuscire l'aria. Schiaccia le estremità del triangolo direttamente sul piano da lavoro, con le punte dei pollici spingi la pancia verso l'alto e infine congiungi le due



estremità tirandole giù, in direzione opposta alla punta. Pinza con le dita per sigillare e se fosse necessario elimina un pezzetto d'impasto che risulterebbe troppo spesso. Man mano che formi i cappellacci (ne verranno circa 60) sistemali su un vassoio infarinato con farina di semola. Scalda abbondante acqua in una pentola.

9. Intanto in una padella versa un po' di olio e insaporisci con un rametto di rosmarino e di salvia. Quando l'acqua inizierà a bollire versa i cappellacci in pentola e cuocili dai 2 ai 4 minuti, a seconda di quanto tempo li hai lasciati a seccare. Quando i cappellacci sono cotti scolali nel condimento di olio, rosmarino e salvia; saltali brevemente.

10. In un piatto versa un po' di crema di lenticchie e adagia i cappellacci al centro. Guarnisci con salvia, aghetti di rosmarino e una macinata di pepe.

IL CONSIGLIO

Per velocizzare un po' i tempi per realizzare i cappellacci di cotechino e crema di lenticchie puoi utilizzare queste ultime già precotte: circa il doppio. Andranno scolate e saltate direttamente in padella.

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
45 minuti

Cottura
45 minuti

INGREDIENTI

- **Conchiglioni** 320 g
- **Mortadella** 150 g
- **Pisellini** 200 g
- **Peperoncino fresco** 1
- **Aglio** 1 spicchio
- **Parmigiano Reggiano Dop** 30 g
- **Timo**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**

PER LA BESCIAMELLA

- **Burro** 100 g
- **Farina 00** 100 g
- **Sale fino**
- **Latte intero** 1 l
- **Pepe nero**

CONCHIGLIONI CON MORTADELLA

1. Per preparare i conchiglioni mortadella e piselli inizia dal condimento: in una padella versa un filo d'olio, aggiungi lo spicchio d'aglio e il peperoncino intero. Lascia rosolare per 2-3 minuti e aggiungi i pisellini. Salta i pisellini a fuoco vivace per 5 minuti, spegni il fuoco e sala a piacere. Elimina aglio e peperoncino. Tieni da parte.

2. Prepara la besciamella: versa il latte in un pentolino e fallo scaldare. Metti il burro in un altro pentolino e fallo sciogliere a fuoco dolce, poi aggiungi la farina tutta in una volta sola. Mescola vigorosamente per evitare la formazione di grumi.

3. Continua a mescolare fino ad ottenere un composto dorato: il roux. A questo punto stempera il roux versando prima poco latte caldo e poi tutto il rimanente. Continua a mescolare a fuoco dolce fino a raggiungere la consistenza desiderata; cuocendo la besciamella per 5-6 minuti otterrai una densità media. Sala a piacere.

4. Aromatizza con pepe a piacere. Una volta pronta versa la besciamella in una pirofila bassa e ampia e copri con carta forno a contatto. Tieni da parte a temperatura ambiente sino all'utilizzo. Cuoci i conchiglioni in acqua bollente salata per 8-10 minuti, dovranno risultare al dente. Nel frattempo taglia la mortadella a cubetti di circa mezzo cm.

5. In una ciotola capiente versa la besciamella e i conchiglioni cotti al dente. Mescola ed aggiungi anche la mortadella e i pisellini.

6. Insaporisci con le foglioline di timo. Mescola il tutto per amalgamare bene pasta e condimento, poi trasferisci in una pirofila da 28x20 cm, cospargi la superficie col Parmigiano Reggiano e cuoci il tutto in forno ventilato preriscaldato a 200° per 25 minuti circa, sino a doratura della superficie. Sforna e lascia leggermente intiepidire i conchiglioni prima di servirli.

IL CONSIGLIO

Per un sapore ancora più deciso mescola alla besciamella calda 20 g di formaggio morbido, tipo taleggio, gorgonzola o brie! In aggiunta, o in alternativa al formaggio, puoi usare il pangrattato.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
50 minuti

Cottura
40 minuti

CRESPELLE ZUCCA E GUANCIALE

INGREDIENTI (PER 6 CRESPELLE DA 24 CM DI DIAMETRO)

- **Uova** 55 g
- **Farina 00** 80 g
- **Latte intero** 170 g
- **Burro** 40 g
- **Sale fino**

PER IL RIPIENO

- **Zucca** 600 g
- **Guanciale** 200 g
- **Provolone** 170 g
- **Rosmarino**
- **Sale fino**

PER LA CREMA AL FORMAGGIO

- **Provolone** 80 g
- **Panna fresca liquida** 160 g

PER GRATINARE

- **Parmigiano Reggiano Dop** 40 g

1. Per preparare le crespelle farcite al forno comincia dalla preparazione dell'impasto delle crespelle.
Fondi il burro a fuoco molto basso in un pentolino e poi fallo intiepidire; intanto in una ciotola rompi l'uovo e stemperalo con il latte. Con un colino setaccia la farina direttamente nel recipiente con uova e latte e, man mano, amalgama con la frusta e con delicatezza per non formare grumi. Unisci il burro fuso lasciato intiepidire, mescola e copri con pellicola, lasciando riposare l'impasto in frigo per 30 min.

2. Scalda e ungi lievemente una padella per crêpes di circa 24 cm di diametro, o una padella antiaderente dal fondo spesso: ungi con pochissimo burro e passa con carta da cucina la superficie (ripeti l'operazione almeno una volta, dopo aver cotto le prime due crêpes). Versa un mestolo di composto alla volta e distribuiscilo sulla la superficie usando l'apposito attrezzo, altrimenti ti basterà roteare la padella e far scorrere la crema, così da ottenere un disco che ricopre interamente la superficie. Non appena i bordi iniziano a sollevarsi potrai aiutarti con una spatola per staccarla e girare delicatamente la crespella, così da cuocerla uniformemente. Ci vorrà circa 1 minuto e mezzo da un lato e 30 secondi dall'altro, per un totale di un paio di minuti. Continua così fino a cuocere tutte le crepe e man mano disponile su un piatto, coprile con pellicola non appena saranno fredde, così non si asciugheranno. Dovrai ottenere 6 crespelle da 24 cm circa.

3. Ora occupati del ripieno: pulisci la zucca, dovrai ottenere circa 400 g di polpa, quindi tagliala a cubetti e fai lo stesso anche con il guanciale. In una padella salta il guanciale. Quando sarà dorato, toglilo dalla padella e versa la zucca. Cuoci per circa 15 minuti.

4. Sala e profuma con il rosmarino tritato. Unisci quindi il guanciale e tieni da parte. Ora grattugia il provolone con una grattugia a fori larghi.Tieni da parte il formaggio per la crema.

5. Farcisci le crespelle con il ripieno e il provolone grattugiato. Chiudi a involtino. Tieni da parte un cucchiaio di ripieno per guarnire la teglia.

6. Taglia in 3 parti uguali le crespelle e tieni da parte. Scalda la panna e, quando sfiora il bollore, versa 80 g di provolone e mescola per scioglierlo. In una pirofila versa 2-3 cucchiai di crema, adagia sulla pirofila le crespelle. Versa sopra il resto della crema.

7. Completa con il Parmigiano Reggiano grattugiato e il ripieno avanzato. Cuoci in forno statico a 200° per 15 minuti. Trascorsi i 15 minuti passa alla modalità grill a 230° per circa 4-5 minuti. Servi le crespelle ripiene al forno ben calde!

IL CONSIGLIO
Divertiti a provare i ripieni più stuzzicanti facendoti ispirare dagli ortaggi di stagione!



RICETTA PER 6 PEZZI

Preparazione
30 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI
PER LE CRESPELLE

- **Uova** 2
- **Latte** 300 g
- **Farina 00** 150 g
- **Burro** 40 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER IL RIPIENO

- **Porri** 500 g
- **Robiola** 100 g
- **Salmone** 100 g
- **Grana Padano Dop** 50 g
- **Noce moscata**
- **Pepe**
- **Latte** 100 g
- **Sale fino**
- **Timo** 3 rametti
- **Aglio** 1 spicchio

FAGOTTINI DI PORRI E SALMONE

1. Per preparare i fagottini di porri salmone e robiola, cominciate con la preparazione delle crêpes. Prendete la farina e setacciala in una ciotola. Unite il latte a temperatura ambiente e mescolate con la frusta fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi. Sbattete le uova e unitela agli ingredienti nella ciotola, mescolando con la frusta.

2. Unite al composto 40 g di burro fuso tiepido, mescolando con la frusta e fate riposare in frigo almeno 30 minuti, coperto con pellicola. Procedete con la preparazione del ripieno degli involtini. Pulite i porri aiutandovi con un coltello.

3. Scottate ora le foglie più verdi dei porri in acqua bollente per 2 minuti e poi scolatele. Ponete le foglie dei porri scottate su un tagliere; poi ricavate 6 striscioline, tagliandole foglie seguendo il senso orizzontale della foglia.
Le foglie vi serviranno per formare dei nastri con i quali chiudere i vostri fagottini. Affettate ora a rondelle finissime la parte bianca del porro. Quindi, in una padella riscaldata con 20 g di olio, aggiungetevi la parte bianca dei porri finemente tagliati e fateli appassire a fuoco dolce. Aggiungete il latte.

4. Mentre la parte bianca dei porri appassisce, lavate le fogliettine di timo e tagliatele finemente. Aggiungete quindi le foglie di timo finemente tagliate ai porri che stanno cuocendo ed aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere i porri per circa 15-20 minuti a pentola coperta, mescolando di tanto in tanto per garantire una cottura omogenea.
A questo punto prendete il salmone facendo attenzione ad eliminare tutte le lische, eventualmente aiutatevi con le pinze. Togliete la pelle del vostro trancio di salmone.

5. Tagliate il salmone prima in strisce orizzontali e successivamente a piccoli dadini. In una padella riscaldata aggiungete un filo d'olio e quindi fate rosolare uno spicchio di aglio, poi ponete a cuocere i dadini di salmone precedentemente tagliati e cuocete per 2-3 minuti. Aggiustate a questo punto di sale e pepe ed un pizzico di timo. Togliete l'aglio e tenetelo da parte.

6. Passato il tempo necessario di almeno 30 minuti di raffreddamento per l'impasto per le crêpes, scaldate una padella per crêpes o, se non l'avete, una padella ampia antiaderente e ungetela con poco burro; versate al centro della padella un mestolo di impasto per crêpes e spargetelo su tutta la superficie della padella aiutandovi con l'apposito attrezzo oppure con il dorso dello stesso mestolo. Cuocete le crêpes per un minuto muovendo la padella di tanto in tanto o aiutandovi con una spatola per staccarle dal fondo, quindi giratele per cuocerle anche sull'altro lato ; a mano a mano che realizzate le crêpes, ponetele una sull'altra su un piatto da portata. Ora prendete il composto di porro ormai tiepido e versate la robiola e il Grana Padano.

7. Aggiungete quindi la noce moscata grattugiata, qualche foglia di timo e mescolate bene il tutto. Ora che tutti gli impasti e i preparati sono pronti,



e mescolate bene il tutto. Ora che tutti gli impasti ed i preparati sono pronti, procedete con la preparazione degli involtini. Prendete una crêpes e, dopo averla stesa sul vostro piano di cucina, aggiungetevi al centro 2 cucchiai di composto di porri.

8. Successivamente ponetevi sopra anche 5-6 cubetti di salmone. Unite quindi i bordi della crêpes in modo da ottenere la tipica forma a fagottino, lasciando il ripieno chiuso al centro.

9. Chiudete il fagottino con le striscioline di porro che avevate precedentemente tagliato, usandolo come fosse uno spago e annodate la foglia di porro. Ripetete l'operazione di riempimento della crêpes e annodamento per ottenere i 6 fagottini. Prendete ora una pirofila e oliatela. Riponete i fagottini sulla pirofila, mettetela in forno statico pre riscaldato e lasciate cuocere a 200° in modalità statica per 10 minuti o ventilato a 175° per 5 minuti. I vostri fagottini di porri, salmone e robiola sono così pronti da servire e gustare!

IL CONSIGLIO

Volendo, potete guarnire il piatto di portata con dell'erba cipollina tritata, e con delle sagome di varie forme che potete ricavare tagliando il salmone affumicato con dei tagliapasta. Per dare un tocco ancora più ricercato a questi sfiziosi fagottini al posto del salmone potete usare il pesce spada. Invece di servire un unico grosso fagottino, potete scegliere di preparare delle crespelle più piccole e servire due o tre fagottini più piccoli a testa.

RICETTA PER 4 PERSONE / 10 PERSONE

Preparazione
30 minuti / **60 minuti**

Cottura
75 minuti / **60 minuti**

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM

- **Lasagne all'uovo** 250 g
- **Uova** 120 g
- **Prosciutto cotto** 240 g
- **Zucchero a velo** 180 g
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **Farina 00** 600 g
- **Tuorli** 44 g
- **Latte intero**
- **Burro** 180 g
- **Acqua**
- **Lievito in polvere per dolci** 6 g

PER IL RAGÙ

- **Macinato di manzo** 500 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Scorza di limone** 1
- **Passata di pomodoro** 700 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Confettura di ciliegie** 320 g
- **Cipolle bianche** 1
- **Carote** 1
- **Sedano** 1 costa
- **Aglio** 1 spicchio
- **Vino rosso** 60 g
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Acqua**

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte intero** 700 g
- **Burro** 70 g
- **Farina 00** 70 g
- **Noce moscata**

GIRELLE DI LASAGNE

1. Per preparare le girelle di lasagne al ragù inizia dal sugo: fai un trito per il soffritto con cipolla, carota e sedano. In una padella scalda un giro d'olio con uno spicchio d'aglio e il rosmarino. Lascia insaporire e poi togli gli aromi dalla padella.

2. Aggiungi la carne macinata, sgranala con il mestolo e lasciala rosolare finché il fondo risulterà asciutto. Quindi sfuma con il vino e lascia evaporare l'alcol, dopodiché unisci il trito di verdure.

3. Versa la passata di pomodoro e recupera l'avanzo nella brocca con poca acqua, quanto basta per allungare leggermente la salsa. Sala e cuoci per 40 minuti a fuoco dolce. Prepara intanto la besciamella: scalda in un pentolino il latte aromatizzato con la noce moscata.

4. In un altro pentolino sciogli il burro, poi versa la farina e mescola vigorosamente con la frusta. A questo punto unisci il latte caldo in 2 o 3 volte e prosegui la cottura, mescolando, finché la salsa non si sarà addensata. Lascia raffreddare la besciamella. In una pirofila rotonda del diametro di 30 cm versa uno strato di besciamella e uno di ragù, mescola per amalgamare il condimento.

5. Ora prendi una sfoglia all'uovo e spalmala con la besciamella, quindi distribuisci il ragù su metà della sfoglia o poco più. Adagia una fetta di prosciutto sopra al ragù. Arrotola la sfoglia dal lato corto, poi dividi il rotolino in tre parti uguali con un coltello seghettato. Sistema le girelle ottenute nella teglia. Ora allunga con poca acqua sia il ragù rimasto che la besciamella. Distribuisci il ragù sulle girelle.

6. Fai lo stesso con la besciamella. Spolverizza la superficie con il Parmigiano Reggiano grattugiato e cuoci in forno statico preriscaldato a 200° per 20-30 minuti. Le girelle di lasagne al ragù sono pronte per essere gustate.

IL CONSIGLIO

Le girelle di lasagne al ragù si conservano per un paio di giorni in frigorifero. Puoi preparare in anticipo il ragù e la besciamella e conservarli in frigorifero 2-3 giorni, avendo cura di coprire la besciamella con pellicola a contatto.



RICETTA PER 6 PERSONE / 10 PERSONE

Preparazione
60 minuti / 15 minuti

Cottura
50 minuti / 60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM / INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 30X20 CM

- **Uova** 120 g
- **Lasagne all'uovo** 250 g
- **Zucchero a velo** 180 g
- **Grana Padano Dop** 5 cucchiai
- **Farina 00** 600 g
- **Tuorli** 44 g
- **Timo**
- **Burro** 180 g
- **Origano**
- **Lievito in polvere per dolci** 6 g

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte intero** 1 l
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Burro** 100 g
- **Scorza di limone** 1
- **Farina 00** 100 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Noce moscata**
- **Confettura di ciliegie** 320 g
- **Sale fino**

PER IL RAGÙ DI SALSICCIA

- **Salsiccia** 800 g
- **Passata di pomodoro** 450 g
- **Sedano** 1 costa
- **Cipolle** 1
- **Carote** 1
- **Vino rosso** 1 bicchiere
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

LASAGNE CON RAGÙ DI SALSICCIA

1. Per preparare le lasagne con ragù di salsiccia per prima cosa monda carota, cipolla e sedano e tritali grossolanamente. Versa un paio di cucchiai d'olio nel tegame, unisci il trito e rosola a fiamma viva per almeno 5 minuti.

2. Prendi la salsiccia, incidi il budello ed eliminalo delicatamente con le mani. Quando il trito sarà ben dorato, unisci la salsiccia, alza il fuoco e sgranala con un mestolo di legno. Lascia rosolare per circa 5 minuti. A questo punto sfuma con il vino rosso e fai evaporare completamente. Unisci poi la passata di pomodoro, sala, pepa e mescola il tutto. Copri con un coperchio e cuoci per una decina di minuti.

3. Nel frattempo occupati di realizzare la besciamella: versa il latte in un tegame, salalo e unisci la noce moscata, poi portalo a sfiorare il bollore. Fai sciogliere il burro in un altro pentolino, poi versa la farina a pioggia e mescola rapidamente con una frusta. A questo punto unisci il latte caldo e mescolando di continuo cuoci la besciamella fino a che non si sarà addensata.

4. Quando anche il ragù sarà pronto, non ti resta che comporre la lasagna. Sporca con un po' di besciamella una teglia 20x30 cm e posiziona le lasagne alla base. Ricopri con il ragù, altra besciamella e un cucchiaio di Grana Padano grattugiato. Ripeti questa operazione per altre 5 volte, alternando ogni volta il senso delle sfoglie.

5. Una volta che avrai posizionato l'ultimo strato di pasta, ricopri con il sugo rimasto, la besciamella e il Grana Padano. Cuoci in forno statico preriscaldato a 220° per 20 minuti, poi passa alla modalità grill alla massima potenza e prosegui la cottura per altri 3 minuti. Quando le lasagne con ragù di salsiccia saranno ben dorate, sfornale, decora con foglioline di origano e timo e servi!

IL CONSIGLIO

Aggiungi del caciocavallo fresco tra una sfoglia e l'altra per un effetto filante! Se non ami il sugo puoi optare per una versione in bianco.



RICETTA PER 6 PERSONE / 10 PERSONE

Preparazione
60 minuti
Preparazione
40 minuti

Cottura
60 minuti
Cottura
155 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 23 CM

INGREDIENTI PER LE LASAGNE PER UNA TEGLIA 30 CM X 20 CM

- **Uova** 120 g
- **Zucchero a velo** 180 g
- **Lasagne verdi all'uovo** 21
- **Farina 00** 600 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 250 g
- **Tuorli** 44 g
- **Burro** 180 g

PER IL RAGÙ

- **Lievito in polvere per dolci** 6 g
- **Manzo** 500 g
- **Pancetta fresca** 500 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Carote** 50 g
- **Scorza di limone** 1
- **Sedano** 50 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Cipolle** 60 g
- **Confettura di ciliegie** 320 g
- **Vino bianco** 200 g
- **Passata di pomodoro** 250 g
- **Acqua** 1 l
- **Olio extravergine d'oliva** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Latte intero** 50 g

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte intero** 1 l
- **Farina 00** 80 g
- **Burro** 100 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

LASAGNE VERDI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

1. Per preparare le lasagne verdi al ragù alla bolognese comincia con la preparazione del ragù che necessita di lunghi tempi di cottura. Trita finemente la cipolla, la carota e il sedano aiutandoti con un coltello oppure con il mixer. Fai scaldare in un tegame l'olio e aggiungi le verdure tritate. Lascia rosolare a fuoco basso per almeno 20 minuti, poi aggiungi la pancetta fresca trita di maiale e la carne trita di manzo.

2. Fai rosolare mescolando con un cucchiaio di legno affinché la cottura sia uniforme ed evitare che la carne si attacchi al fondo del tegame. Quando risulta rosolata ed asciutta, aggiungi il vino bianco e lascia sfumare fino a completa evaporazione. Quindi aggiungi la passata di pomodoro e continua a mescolare bene per amalgamare gli ingredienti. Aggiungi l'acqua e lascia cuocere per almeno 2 ore: se in cottura il ragù dovesse asciugarsi troppo, aggiungi dell'altra acqua: è importante però che a cottura ultimata il ragù sia ben asciutto. Aggiusta di sale e pepe. Quando il ragù sta ultimando la cottura, aggiungi il latte e continua a mescolare. Termina la cottura, spegni e tieni da parte.

3. Procedi dunque alla preparazione della besciamella: prendi un pentolino e fai scaldare il latte. Nel frattempo in un altro tegame scioglie il burro a fuoco basso e, quando sarà sciolto, toglilo dal fuoco ed aggiungi la farina setacciata. Mescola energicamente con la frusta per ottenere un composto senza grumi (roux) fino a che la farina non sarà dorata. Quindi rimetti il pentolino sul fuoco, finché non assume una colorazione dorata. Quando il latte sarà caldo, aromatizzalo con la noce moscata grattugiata e un pizzico di sale. A questo punto puoi unirlo al composto di burro e farina. Mescola energicamente con una frusta e fai addensare a fuoco dolce: il composto deve risultare omogeneo e senza grumi. Cuoci la besciamella per circa 5-6 minuti a fuoco dolce, fino a quando non sarà cremoso.

4. Passa alla composizione delle lasagne: prendi una teglia rettangolare dalle dimensioni di 30 cm di lunghezza e 20 cm di larghezza. Distribuisci un filo di besciamella sulla teglia in modo uniforme su tutta la superficie, poi adagia le lasagne verdi e versa un sottile strato di besciamella.

5. Distribuisci il ragù e il formaggio grattugiato. Crea quindi un altro strato di lasagne, questa volta disponendole nel senso opposto rispetto al primo strato in modo che vengano incrociate.

6. Ripeti dunque l'operazione fino a ottenere 6 strati, terminando con abbondante formaggio grattugiato. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti (oppure a forno ventilato a 180° per 15 minuti): le lasagne saranno pronte quando vedrai una leggera crosticina dorata in superficie. Sfornale e lasciale intiepidire prima di portarle in tavola e gustare le tue lasagne verdi con ragù alla bolognese!



RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
80 minuti

Cottura
80 minuti

LASAGNE ZUCCA E SALSICCIA

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM

- **Lasagne all'uovo** 220 g
- **Uova** 120 g
- **Zucca delica** 580 g
- **Zucchero a velo** 180 g
- **Mozzarella** 120 g
- **Farina 00** 600 g
- **Grana Padano Dop** 120 g
- **Tuorli** 44 g
- **Burro** 180 g

PER IL SUGO

- **Lievito in polvere per dolci** 6 g
- **Salsiccia** 370 g
- **Pomodori pelati** 400 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Cipolle bianche** 1
- **Scorza di limone** 1
- **Concentrato di pomodoro** 60 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Confettura di ciliegie** 320 g
- **Vino bianco** 120 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Prezzemolo**

PER LA BESCIAMELLA

- **Burro** 100 g
- **Farina 00** 100 g
- **Latte intero** 1 l
- **Noce moscata**
- **Sale fino**

1. Per preparare le lasagne zucca e salsiccia inizia dal sugo: monda e affetta finemente la cipolla, in una padella versa un filo di olio e la cipolla e fai rosolare qualche minuto a fuoco dolce. Intanto taglia la salsiccia a tocchetti da circa quattro centimetri.

2. Aggiungi i pezzettini di salsiccia e falli rosolare qualche istante. Dunque sfuma con il vino e, quando la parte alcolica sarà evaporata, aggiungi i pelati e il concentrato di pomodoro. Rimesta per bene il tutto, sala, pepa e fai cuocere a fuoco dolce per circa venti minuti con il coperchio. Nel frattempo prepara la besciamella: in un pentolino fai sciogliere il burro a fuoco basso, quindi spegni il fuoco e incorpora la farina mescolando con una frusta.

3. Versa quindi il latte caldo, riporta sul fuoco e fai addensare la salsa a fuoco moderato, quindi sala e insaporisci con la noce moscata. La besciamella dovrà risultare piuttosto fluida. Intanto il sugo sarà giunto a cottura, aromatizza con il prezzemolo tritato e tieni da parte. Monda la zucca tagliala a fette molto sottili in modo tale che cuociano nella lasagna senza bisogno di precottura.

4. Componi ora la lasagna: in una teglia da forno rettangolare da 30x20 cm stendi un velo di besciamella, disponi uno strato di pasta, dunque il sugo, la zucca, la mozzarella a cubetti e il Grana Padano grattugiato. Stendi un altro strato di besciamella.

5. Realizza un altro strato con la sfoglia, la besciamella, la zucca e il sugo, procedi così fino a esaurimento degli ingredienti.

6. Termina con un ultimo strato di besciamella, zucca, sugo, mozzarella e Grana Padano. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti. A cottura ultimata sforna la lasagna zucca e salsiccia e lasciala intiepidire un pochino prima di servirla.

IL CONSIGLIO

Se preferisci puoi utilizzare delle sfoglie all'uovo fresche fatte in casa. In questo caso la besciamella dovrà risultare più densa poichè le sfoglie fresche assorbono meno liquidi rispetto alla pasta secca.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
60 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Linguine** 320 g
- **Scampi** 12
- **Passata di pomodoro** 400 g
- **Aglio** 2 spicchi
- **Vino bianco** 50 g
- **Prezzemolo**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL FUMETTO

- **Vino bianco** 50 g
- **Scalogno** 2
- **Prezzemolo** 5
- **Acqua** 1 l
- **Pepe nero in grani** 5
- **Olio extravergine d'oliva**

LINGUINE AGLI SCAMPI

1. Per preparare le linguine agli scampi comincia dalla pulizia di questi: stacca delicatamente la testa di 8 scampi (gli altri 4 lasciali interi). Utilizzando uno stuzzicadenti estrai il filamento interno e poi togli il carapace; conserva gli scarti perché serviranno per il fumetto. Gli altri 4 scampi interi invece incidili sulla pancia con un paio di forbici.

2. Pulisci e taglia gli scalogni grossolanamente. In una pentola scalda un filo di olio e aggiungi gli scalogni e gli scarti degli scampi. Unisci il pepe, il prezzemolo con i gambi e fai rosolare il tutto a fiamma viva mescolando di tanto in tanto. Dopo un paio di minuti sfuma con il vino bianco.

3. Non appena l'alcol sarà evaporato versa l'acqua, porta a ebollizione e poi copri con il coperchio lasciando cuocere a fuoco medio per circa 40 minuti. Quando sarà pronto il fumetto filtralo in un colino: avrai ottenuto all'incirca 600 g di liquido.

4. Nel frattempo in una padella versa un giro d'olio e aggiungi gli spicchi d'aglio puliti, non appena il fondo è caldo tuffa i 4 scampi interi e le 8 code. Lascia insaporire qualche istante dopodiché sfuma con il vino bianco e prosegui la cottura per un paio di minuti a fuoco vivace. Metti da parte gli scampi e tienili coperti con un piatto.

5. Nella padella con il fondo aggiungi la passata di pomodoro, bagna con il fumetto lasciando da parte un paio di mestoli e lascia andare sul fuoco dolce per 15-20 minuti aggiustando di sale e pepe. Intanto puoi mettere sul fuoco una pentola con acqua, porta a bollore, sala e cuoci per 3 minuti le linguine.

6. Scolale direttamente nella padella con il sugo, in questo modo potranno ultimare la cottura. Al bisogno bagna con il fumetto tenuto da parte finché la pasta non sarà a cottura. Quando le linguine saranno cotte, incorpora gli scampi saltati in padella e insaporisci con il prezzemolo tritato, ancora un filo di olio a crudo e mescola delicatamente. Servi le linguine con scampi caldissime.

IL CONSIGLIO

Cerchi una versione senza pomodoro? Lessa normalmente la pasta nell'acqua e risottala alla fine per un paio di minuti con il fumetto.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
25 minuti

Cottura
50 minuti

PER LA PASTA

- **Linguine** 320 g
- **Scampi** 16
- **Aglio** 2 spicchi
- **Cognac** 40 g
- **Passata di pomodoro** 400 g
- **Olio extravergine d'oliva** 20 g
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL FUMETTO

- **Vino bianco** 50 g
- **Olio extravergine d'oliva** 2 cucchiaio
- **Scampi**
- **Carote** 1
- **Sedano** 1 costa
- **Cipolle** 1
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Acqua** 1 l

LINGUINE SCAMPI E COGNAC

1. Per realizzare le linguine scampi e cognac pulisci 12 scampi: stacca la testa degli scampi ed elimina il filo nero dell'intestino. Pratica due tagli laterali nella corazza posta sul ventre dei crostacei ed estrai la polpa.

2. Pulisci anche i restanti 4 scampi ma senza togliere la testa. Con gli scarti degli scampi realizza un fumetto saporito: in una pentola versa l'olio di oliva, gli scarti degli scampi e le verdure pelate e tagliate grossolanamente. Fai insaporire per qualche istante a fuoco medio poi sfuma con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, aggiungi l'acqua, copri con il coperchio e cuoci a fuoco basso per 10 minuti. A cottura ultimata filtra il fumetto attraverso un colino e tienilo da parte.

3. In una padella scalda l'olio e fallo insaporire con uno spicchio di aglio per qualche minuto, poi versa la passata di pomodoro e fai restringere il sugo per circa 20 minuti.

4. In un'altra padella scalda l'olio con uno spicchio di aglio aggiungi gli scampi, fai insaporire qualche istante poi sfuma con il cognac e cuoci per un paio di minuti a fuoco vivace.

5. Poni sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e portala al bollore, versa la pasta e cuoci per 5 minuti. Scolale direttamente nella padella con il sugo, unisci un paio di mestoli di fumetto e prosegui la cottura della pasta: in questo modo assorbirà gli aromi del condimento.

6. Quando le linguine saranno cotte, incorpora gli scampi saltati in padella, aromatizza con il prezzemolo tritato e mescola delicatamente. Servi le linguine con scampi e cognac ben calde.

IL CONSIGLIO

Se non avete il cognac o non ne gradite l'aroma potete sostituirlo con un altro distillato di vostro gradimento.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
45 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI
PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 400 g
- **Uova** 210 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Semola di grano duro rimacinata**

PER IL RAGÙ

- **Gamberetti** 200 g
- **Trota salmonat**a 150 g
- **Platessa** 150 g
- **Olio extravergine d'oliva** 50 g
- **Cipolle bianche** 30 g
- **Carote** 30 g
- **Sedano** 30 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Passata di pomodoro** 400 g
- **Vino bianco secco** 50 g
- **Timo** 1 rametto
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Zucchero**

MALTAGLIATI AL RAGÙ DI PESCE

1. Per realizzare i maltagliati al ragù di pesce inizia dalla preparazione dell'impasto per la pasta fresca all'uovo. Prendi una ciotola capiente in cui verserai la farina, le uova e il pizzico di sale. Impasta gli ingredienti a mano fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Se l'impasto risultasse troppo appiccicoso, puoi aggiungere poca farina, non troppa per non renderlo eccessivamente asciutto e duro. Se invece risultasse troppo asciutto, puoi aggiungere poca acqua tiepida per rendere l'impasto più morbido e facilmente lavorabile.

2. Dai all'impasto una forma sferica e avvolgilo nella pellicola alimentare; fai riposare almeno 30 minuti in luogo fresco e asciutto. Trascorso il tempo necessario prendi l'impasto e togli la pellicola. Stendi l'impasto con il mattarello fino a ottenere una sfoglia dello spessore di 1-2 mm.

3. Ricava poi delle strisce e tagliale in maniera irregolare per realizzare i maltagliati. Cerca però di dare a tutte la stessa dimensione. Mano a mano che produci i maltagliati disponili su un vassoio leggermente infarinato con semola rimacinata, con cui puoi anche spolverizzarli per non farli attaccare. Usando la semola rimacinata eviterai che la pasta fresca assorba la farina. Tienili da parte. Procedi poi con la pulizia dei pesci: prendi la trota ed elimina le lische aiutandoti con una pinzetta da cucina.

4. Poi fai scorrere la lama di un coltello tra la polpa del pesce e la pelle in modo tale da sfilettarne il trancio. Quindi taglialo a cubetti che terrai da parte. Riduci anche la polpa di platessa in cubetti della medesima dimensione e tieni da parte.

5. Dedicati ora ai gamberetti: tira via la testa e le zampette; procedi allo stesso modo per il carapace, eliminando anche la coda. Incidi il dorso del gambero con un coltellino ed elimina l'intestino facendo attenzione a non romperlo per estrarlo tutto: taglia anche i gamberetti a pezzetti e tienili da parte.

6. Prendi le carote, pelale e riducile a tocchetti, monda la cipolla e riduci anch'essa a pezzetti, fai lo stesso anche con il sedano. Unisci le verdure in un mixer. Versa anche l'aglio e riduci gli ingredienti ad un trito molto fine che verserai in una padella antiaderente dal fondo largo irrorata con olio: fai stufare a fuoco molto basso per circa 10-12 minuti.

7. Aggiungi in padella i gamberetti. Unisci anche la platessa e la trota e falli scottare in padella a fuoco vivace per circa 5-6 minuti, mescolando in continuazione con un mestolo per evitare che attacchino al fondo.

8. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare. Versa ora la salsa di pomodoro e lo zucchero: mescola bene gli ingredienti per amalgamarli.

9. Regola di sale e pepe, mescolando bene gli ingredienti. Quindi abbassa la fiamma: lascia cuocere così per circa 10-15 minuti. Quando mancheranno pochi minuti al termine della cottura, lessa i maltagliati in un tegame con abbondante acqua salata per 3 minuti.

10. Quando saranno al dente, trasferiscili nella padella con il ragù



10. Quando saranno al dente, trasferiscili nella padella con il ragù e amalgamali con il condimento. Profuma con delle foglioline di timo lavate ed asciugate ed infine impiatta i tuoi maltagliati al ragù di pesce!

IL CONSIGLIO

Qualche spunto per rendere la preparazione più intrigante? Con un nota piccante di peperoncino e una fresca di basilico non si sbaglia mai. Perché non provare anche ad aggiungere più sapore grazie a dei pomodori datterino o ciliegino velocemente scottati in padella? Farai un figurone con i tuoi amici!

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
50 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 20 NIDI

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 2

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte** 550 g
- **Farina 00** 40 g
- **Burro** 50 g
- **Sale** 1 pizzico
- **Noce moscata** 1 pizzico

PER IL RIPIENO

- **Funghi champignon** 150 g
- **Prosciutto cotto** 140 g
- **Emmentaler** 140 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 50 g

NIDI DI RONDINE

1. Per preparare i nidi di rondine comincia dalla pasta fresca. In un recipiente versa la farina poi spostati su una spianatoia, o sul piano d'appoggio, e aggiungi le uova a temperatura ambiente. Ricorda sempre di tenere da parte un po' della farina poiché le uova potrebbero non riuscire ad assorbirla tutta. Comincia mescolando con una forchetta.

2. Dopodiché continua con le mani e quando avrai ottenuto un impasto più compatto trasferisciti sulla spianatoia, continuando ad impastare per bene fin quando il panetto non sarà liscio ed omogeneo: aggiungi farina al bisogno. Avvolgi la pallina nella pellicola trasparente e fai riposare a temperatura ambiente per mezz'ora.

3. Intanto dedicati alla preparazione della besciamella. In un pentolino scalda 500 g di latte e aromatizzalo grattugiando della noce moscata. In un altro pentolino invece sciogli il burro e quando sarà sciolto unisci la farina e mescola con una frusta cuocendo per un paio di minuti, otterrai così la base addensante chiamata roux. Stempera con il latte caldo mentre mescoli e prosegui la cottura lavorando con la frusta, fino a quando la salsa avrà raggiunto il bollore. Trasferisci il tutto in una ciotola, copri con pellicola trasparente a contatto e lascia raffreddare a temperatura ambiente.

4. Passa al ripieno: inizia pulendo i funghi champignon. Elimina la base, poi con un pennellino raschia tutto il terriccio presente e infine affettali sottilmente. Ricorda che è consigliabile non lavare i funghi per non fargli assorbire troppa acqua e perdere così di sapore e consistenza. Solo se sono molto sporchi si può procedere con una sciacquata veloce sotto acqua fresca oppure pulire con un panno umido.

5. Riprendi la pasta e tirala con un matterello su una spianatoia leggermente infarinata. Dovrai ottenere un rettangolo di 50x30 dello spessore di circa 1-2 mm: eventualmente puoi pareggiare i bordi tagliandoli con una lama. Trasferisci la pasta su un foglio di carta forno.

6. Distribuisci quindi 2-3 cucchiaiate abbondanti di besciamella stendendola accuratamente su tutta la superficie e lasciando un paio di centimetri dai bordi. Poi comincia a farcire, quindi disponi le fettine di prosciutto, i funghi e cospargili con il Parmigiano Reggiano grattugiato (tenendone un po' da parte) insieme ad un pizzico di sale.

7. Per finire adagia l'Emmentaler a fette. Bagna i bordi con pochissima acqua così da farli diventare adesivi e infine arrotola l'impasto aiutandoti con la carta forno.

8. Avvolgi il rotolo nella carta e adagialo su un vassoio riponendo il tutto in freezer per circa 20 minuti. Questo procedimento è indispensabile affinché mantenga perfettamente la forma al taglio. Intanto versa qualche altra cucchiaiata di besciamella in una pirofila da 30x20 e distribuiscila accuratamente sulla superficie.

9. Poi stempera la besciamella con i 50 grammi di latte restanti, così da renderla molto più morbida e tienila da parte. Trascorso il tempo di rassodamento, riprendi il rotolo e affettalo ottenendo 20 girandole da un paio di centimetri ognuna. Poi sistema queste ultime nella pirofila adagiandole una sopra l'altra, leggermente sovrapposte e inclinate.

10. Cospargi la superficie con la besciamella diluita, spolverizza con il restante Parmigiano Reggiano



e cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti. I tuoi nidi di rondine sono pronti per essere impiattati e gustati!

IL CONSIGLIO

Prova i nidi di rondine anche in versione ortolana: basterà farcire con un mix di verdure grigliate che riempiranno di leggerezza il tuo piatto!

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Calamari puliti** 500 g
- **Paccheri** 320 g
- **Pomodorini ciliegino** 200 g
- **Passata di pomodoro** 200 g
- **Vino bianco** 50 g
- **Peperoncino fresco** 1
- **Aglio** 3 spicchi
- **Prezzemolo** 2 cucchiai
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**

PACCHERI AL SUGO DI CALAMARI

1. Per preparare i paccheri al sugo di calamari, poni sul fuoco un tegame con abbondante acqua che servirà per la cottura della pasta: quando bollirà, puoi salare a piacere. Taglia i calamari già puliti, quindi separa i tentacoli dal resto del calamaro e ottieni degli anelli di circa 1,5 cm. Poi taglia a metà i pomodorini e tieni da parte.
Per finire affetta sottilmente il peperoncino, dal quale eliminerai il picciolo.

2. Spremi gli spicchi d'aglio (eventualmente puoi utilizzare gli spicchi interi sbucciati ed eliminarli a fine cottura) in un tegame dove avrai versato un giro d'olio e lascia insaporire per qualche minuto a fiamma bassa, insieme al peperoncino. Aggiungi gli anelli di calamaro insieme ai tentacoli e cuoci ad alta fiamma per 1 minuto appena, in modo che la carne dei calamari non si indurisca troppo.

3. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare per un paio di minuti. Unisci i pomodorini e la passata di pomodoro.

4. Mescola e cuoci a fuoco basso per 5-6 minuti. Intanto tuffa i paccheri in acqua bollente salata (tieni da parte un po' di acqua di cottura) e poi scolali a metà cottura versandoli direttamente nel tegame col sugo.

5. Per risottare la pasta avrai bisogno di qualche mestolo d'acqua di cottura della pasta: quindi versane un po' alla volta al bisogno e mescola spesso.
Nel frattempo trita finemente il prezzemolo e a cottura ultimata spolverizzalo sui paccheri. È tutto pronto, i tuoi paccheri al sugo di calamari si consumano caldissimi!

IL CONSIGLIO

I paccheri al sugo di calamari sono davvero irresistibili con pomodoro e passata, ma se vuoi stuzzicare il palato allora devi provare la versione in bianco. Anziché l'acqua di cottura della pasta utilizza del fumetto di pesce.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Paccheri** 320 g
- **Scampi** 600 g
- **Gamberi** 450 g
- **Porri** 1
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Acqua** 2 l
- **Passata di pomodoro** 180 g
- **Peperoncino fresco** 1
- **Scalogno** 1
- **Aglio** 1 spicchio
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Vino bianco** 50 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PACCHERI ALLA CREMA DI SCAMPI E GAMBERI

1. Per preparare i paccheri con crema di scampi e gamberi, lava e affetta il porro. Prosegui con la pulizia dei crostacei. Stacca la testa, elimina i carapaci (serviranno per il fumetto) e sfila l'intestino (il filo nero presente sul dorso di scampi e gamberi). Tieni da parte la polpa.

2. In un tegame versa il porro, le teste, i carapaci dei crostacei e qualche rametto di prezzemolo. Copri con acqua e fai bollire per almeno 1 ora e mezza. A cottura ultimata, filtra il fumetto e versalo in un tegame alto che servirà per la cottura della pasta.

3. In una padella scalda un filo d'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungi scampi e gamberi, rosola per 2-3 minuti a fuoco vivace, poi sfuma con il vino bianco. Lascia evaporare e poi spegni il fuoco, togli i crostacei dal tegame e tienili da parte. Trita il peperoncino.

4. Monda e trita lo scalogno. Nel tegame in cui avrai cotto i crostacei versa un giro d'olio, il peperoncino e lo scalogno. Stufa allungando con un mestolo di brodo.

5. Porta al bollore il fumetto e cuoci i paccheri molto al dente, dovrai regolarti in base alle indicazioni della confezione: nel nostro caso la cottura è di 18 minuti totali, noi li abbiamo lessati per 10 minuti, così da proseguire la cottura in padella con il condimento. Mentre i paccheri cuociono versa la passata nel tegame con il soffritto. Sala e insaporisci con pepe a piacere.

6. Scola i paccheri direttamente nel tegame con il condimento. Prosegui la cottura dei paccheri.

7. Occupati quindi della crema: in un bicchiere alto versa metà dei crostacei, un mestolo di fumetto e 40 g di olio. Frulla tutto con il mixer a immersione per ottenere una crema. Unisci la crema dei crostacei.

8. Aggiungi i restanti gamberi e scampi. Insaporisci con prezzemolo fresco tritato e servi i paccheri con crema di scampi e gamberi bel caldi.

IL CONSIGLIO

Puoi aromatizzare con della scorza di limone grattugiata poco prima di servire.



RICETTA PER 80 PEZZI

Preparazione
90 minuti

Cottura
185 minuti

PER LA PASTA FRESCA (PER 80 RAVIOLI)

- **Farina 00** 400 g
- **Uova** 200 g
- **Semola di grano duro rimacinata**

INGREDIENTI PER IL BRODO DI CAPPONE

- **Cappone** 1,5 kg
- **Carote** 100 g
- **Sedano** 100 g
- **Cipolle bianche** 80 g
- **Ginepro** 5 bacche
- **Alloro** 2 foglie
- **Sale fino**
- **Pepe nero in grani** 10
- **Acqua** 2,5 l

PER IL RIPIENO

- **Uova** 200 g
- **Pancetta affumicata** 150 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 200 g
- **Prezzemolo** 10 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino**

RAVIOLI CON BRODO DI CAPPONE

1. Per preparare i ravioli con brodo di cappone inizia dalla preparazione del brodo. Prendi le carote, pelale e tagliale a tocchetti; dopo aver mondato la cipolla taglia anch'essa e il sedano a tocchetti. Ora prendi un tegame dal fondo antiaderente e dai bordi alti: versa abbondante acqua e unisci il cappone pulito (ed eventualmente fiammeggiato se presenta troppa peluria). L'acqua dovrà ricoprire totalmente il cappone. Unisci anche carote e cipolle. Dopodiché versa anche il sedano, le foglie di alloro e le bacche di ginepro.

2. Aromatizza anche con il pepe in grani. Fai cuocere a fuoco molto basso per circa 3 ore: il cappone a fine cottura dovrà risultare tenero. Ricordati di continuare a schiumare il brodo aiutandoti con una schiumarola. Mentre il cappone cuoce, dedicati alla preparazione della pasta fresca: in una ciotola ampia versa la farina.

3. Rompi le uova a temperatura ambiente con una forchetta e versale nella ciotola: impasta gli ingredienti con le mani, se preferisci puoi utilizzare una forchetta fino a creare un composto omogeneo a cui darai una forma sferica. L'impasto dovrà essere sufficientemente elastico: se risultasse troppo duro e difficile da lavorare puoi aggiungere un po' di acqua tiepida; se risultasse troppo appiccicoso aggiungi altra farina, senza esagerare per non ottenere l'effetto contrario. Avvolgi l'impasto ottenuto in un foglio di pellicola alimentare trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente lontano da correnti di aria, per almeno 30 minuti.

4. A questo punto il cappone risulterà quasi cotto: a dieci minuti dalla fine della cottura aggiusta di sale. L'aggiunta del sale a fine cottura consentirà di regolarti meglio sulla sapidità del brodo. Quando avrai ultimato la cottura del brodo, filtralo con un colino a maglie strette e tieni da parte. Prendi il cappone e disossalo.

5. Poni la carne in un mixer e frullala. Prendi la pancetta affumicata, tagliala a striscioline e poi a cubetti che verserai nel mixer e frullerai.

6. Metti il cappone e la pancetta frullati in una ciotola capiente aromatizzando con prezzemolo finemente tritato. Unisci anche il formaggio grattugiato.

7. Versa nella ciotola anche le uova e aromatizza con la noce moscata: impasta gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Tieni il composto da parte mentre prepari la sfoglia per i ravioli.

8. Riprendi l'impasto che avrai messo a riposare e dividilo in due. Spolverizza leggermente un pezzo (l'altro puoi tenerlo coperto con la pellicola perché non si secchi) con la semola rimacinata e stendilo con il mattarello oppure aiutandoti con la macchina per tirare la sfoglia: passala tra i rulli dallo spessore più largo fino al penultimo spessore della macchina per tirare la sfoglia fino ad ottenere dei rettangoli spessi circa mezzo cm. La larghezza della sfoglia



dovrà essere di 8 cm. Ripeti queste operazioni anche per il secondo pezzo. Disponi le sfoglie su un piano di lavoro leggermente infarinato con semola rimacinata e poni il ripieno diviso in piccole palline aiutandoti con un cucchiaino. Disponile ben distanziate sulla sfoglia a circa 3 cm l'una dall'altra in modo da poterla poi richiudere. Ora richiudi la sfoglia di pasta nel senso della lunghezza in modo tale da coprire totalmente il ripieno e far combaciare i bordi lunghi.

9. Con le dita esercita una pressione tra i vari mucchietti di impasto in modo tale da fare fuoriuscire l'aria e fare aderire la pasta. A questo punto ricava i tortelli con una rotella tagliapasta dentellata: dovranno avere la dimensione di 4x4 cm. Mano a mano che li produci disponili su un vassoio con un panno pulito da cucina leggermente infarinato con farina di semola: otterrai circa 80 ravioli.

10. Versa il brodo che avrai filtrato in un tegame dai bordi alti e scalda. Quando sarà bollente versa i ravioli, pochi per volta per cuocerli: basteranno circa 3 minuti. Quando saranno cotti impiatta i tuoi ravioli con brodo di cappone e gustali ancora fumanti!

IL CONSIGLIO

Dati i lunghi tempi di cottura del brodo di cappone puoi optare per preparare il brodo il giorno prima e conservarlo in frigorifero per completare poi l'intera preparazione il giorno seguente. La pancetta ti sembra troppo ricca? Puoi decidere di usare il prosciutto al suo posto.

RAVIOLI RIPIENI DI FARAONA

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
90 minuti

Cottura
90 minuti

PER IL RAGÙ DI FARAONA

- **Faraona** mezza
- **Grana Padano Dop** 60 g
- **Sedano** 1 costa
- **Carote** 1
- **Scalogno** 1
- **Brodo di carne** 500 g
- **Brandy** 10 g
- **Alloro** 2 foglie
- **Salvia**
- **Timo**
- **Rosmarino**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA PASTA FRESCA (PER CIRCA 20 RAVIOLI)

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 3
- **Semola di grano duro rimacinata**

PER CONDIRE

- **Burro** 80 g
- **Grana Padano DOP** q.b.
- **Gherigli di noci** 8
- **Rosmarino**
- **Timo**
- **Salvia**

1. Per realizzare i ravioli ripieni di faraona e Grana Padano per prima cosa dedicati al ragù: disossa la faraona, rimuovi la pelle e taglia 250 g di polpa a pezzetti di circa 2 cm. Monda e trita il sedano, la carota e lo scalogno.

2. Scalda un giro d'olio in una casseruola, aggiungi la faraona e rosolala per 5 minuti a fuoco vivace, mescolando spesso, poi versa il brandy e lascia evaporare.

3. Unisci le verdure tritate e rosola per un paio di minuti, poi versa un mestolo di brodo caldo e aromatizza con le foglie di alloro.

4. Aggiungi anche le erbe aromatiche che avrai precedentemente tritato, abbassa il fuoco e cuoci a fiamma dolce per 60 minuti, bagnando al bisogno con altro brodo. Trascorso questo tempo il ragù dovrà risultare asciutto, quindi rimuovi le foglie di alloro, sala, pepa e lascia raffreddare.

5. Nel frattempo prepara la pasta fresca all'uovo: versa la farina e le uova in una ciotola e amalgama il composto con le mani, poi continua a lavorare sulla spianatoia fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascia riposare per circa 30 minuti.

6. Quando il ragù si sarà raffreddato aggiungi il Grana Padano grattugiato e mescola bene per incorporarlo in modo uniforme, poi trasferisci in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

7. Trascorso il tempo di riposo della pasta fresca utilizza un tirapasta per ottenere delle sfoglie dello spessore di 1-2 mm. Adagia le sfoglie su un canovaccio spolverizzato con poca semola e distanzia i mucchietti di ripieno a circa 5 cm l'uno dall'altro, poi inumidisci leggermente i bordi con un pennellino.

8. Ricopri con una seconda sfoglia e premi lungo i bordi per farli aderire. Infine ritaglia i ravioli con un coppapasta del diametro di 6 cm e sistema i ravioli ottenuti su un vassoio spolverizzato con della semola; con queste dosi ne otterrai una ventina.

9. Quando tutti i ravioli saranno pronti, puoi procedere con la cottura: porta a bollore una pentola d'acqua salata e cuoci i ravioli per 3-4 minuti. Nel frattempo fai sciogliere il burro in un pentolino fino a quando diventerà color nocciola.

10. Scola i ravioli e adagiali nei piatti da portata, poi irrora con il burro. Completa con le erbe aromatiche, i gherigli di noce e una generosa grattugiata di Grana Padano: i tuoi ravioli ripieni di faraona sono pronti per essere serviti!



IL CONSIGLIO

Per un condimento dal sapore più intenso
puoi aggiungere le erbe aromatiche direttamente
nel pentolino quando fai sciogliere il burro.

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
50 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Riso Carnaroli** 320 g
- **Cozze** 1 kg
- **Vongole** 500 g
- **Calamari** 350 g
- **Gamberi** 300 g
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Aglio** 2 spicchi
- **Vino bianco** 90 g
- **Brodo vegetale**
- **Burro** 70 g
- **Cipollotto fresco** 50 g
- **Sedano** 25 g
- **Carote** 25 g
- **Peperoncino** 1
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

1. Per preparare il risotto ai frutti di mare comincia dalla pulizia di tutti i molluschi e crostacei. Ricorda di scartare cozze e vongole se già dischiuse o rotte. Quindi parti dalle cozze: elimina i cirripedi con uno spelucchino e poi strappa il bisso. Infine gratta le impurità con una paglietta e sciacqua bene.

2. Dopo aver lasciato le vongole in ammollo in acqua con il sale per un paio d'ore, il tempo necessario affinché spurghino la sabbia, scolale e sciacquale. Ricorda poi di battere ogni vongola sul tagliere o sulla vaschetta del lavandino così da accertarti che siano tutte intere e non piene di sabbia.

3. Svuota l'interno dei calamari e stacca la pelle. Poi tagliali a listarelle spesse circa 1 cm e da questi ricava dei pezzetti grossi 2 cm.

4. Infine pulisci le code di gambero staccando le zampette ed elimina la corazza e il filo nero posto sul dorso: basterà incidere la superficie e staccarlo con la lama o uno stuzzicadenti.

5. Adesso che hai tutto pronto spostati ai fornelli. Inizia dalla cottura delle cozze, metti sul fornello una pentola capiente, accendi alla massima potenza e versa le cozze. Chiudi con il coperchio e falle aprire agitando di tanto in tanto la pentola. Ci metteranno 2-3 minuti per dischiudersi. Filtra il liquido versandolo nel colino posto in un recipiente.

6. Aspetta qualche istante prima di cominciare a sgusciarle, così non ti scotterai. Metti da parte 2-3 cozze intere per ogni piatto, ti serviranno per la decorazione finale. Passa alla cottura delle vongole. Rimetti sul fornello la pentola, accendi il fornello e versale all'interno. Chiudi con il coperchio e lasciale dischiudere agitando la pentola di tanto in tanto. Le bivalve si schiuderanno in 1-2 minuti, non appena saranno aperte filtra il liquido versandolo nello stesso recipiente usato per raccogliere quello delle cozze.

7. Lascia intiepidire qualche istante prima di sgusciare anche queste, tenendo ancora 2-3 pezzi interi per piatto. Metti in caldo il brodo vegetale e passa a pulire sedano, carota e cipollotto. Sminuzzali finemente al coltello; pulisci gli spicchi d'aglio lasciandoli interi. Infine pulisci anche il peperoncino, tritalo e sminuzza il prezzemolo. Metti tutto da parte e spostati di nuovo ai fornelli. Metti una casseruola sul fuoco, fai un giro d'olio all'interno e versa il trito, l'aglio e il peperoncino sminuzzato.

8. Fai insaporire il tutto per una decina di minuti a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto. Una volta appassiti gli odori elimina l'aglio, alza alla massima temperatura e tuffa i calamari. Falli saltare per 1 minuto prima di aggiungere anche le code.

9. Scotta per un altro minuto e, non appena il liquido si asciuga, sfuma con 40 g di vino bianco. Quando l'alcol sarà completamente evaporato spegni e trasferisci calamari e gamberi in una ciotola. Copri con il coperchio e lascia in caldo. Nello stesso tegame versa il riso e lascialo tostare per circa 1 minuto alla massima potenza mescolando di continuo evitando così che i chicchi possano bruciare.

10. Quando saranno tostati sfuma con la restante parte di vino bianco (ovvero 50



g) e aspetta che l'alcol evapori prima di cuocere il riso con il brodo. Puoi bagnarlo un po' alla volta con delle mestolate fino ad ultimare la cottura. Aggiungi il liquido di cozze e vongole e mescola di tanto in tanto, ma non troppo.

11. Quando mancano 1-2 minuti alla fine della cottura unisci gamberi e calamari, cozze e vongole e fai insaporire il tutto. Spegni e manteca aggiungendo il burro freddissimo e tagliato a cubetti, il prezzemolo tritato e il pepe nero macinato al momento.

12. Mescola e fai riposare qualche minuto prima di impiattare.
Ecco pronto il tuo risotto ai frutti di mare, guarnisci i piatti con le cozze e le vongole tenute da parte.

IL CONSIGLIO

Non spaventarti nel leggere il burro in un risotto ai frutti di mare! Devi sapere che i grassi animali, in particolare quelli ricchi e saporiti come la pancetta per esempio, vanno a nozze con il pesce. Inoltre un risotto non si potrebbe mantecare senza una base grassa e cremosa. Abbiamo preferito non utilizzare del formaggio grattugiato ma se preferite potreste utilizzarlo per rendere il tutto ancora più saporito! Con gli scarti delle code di gambero potete realizzare del fumetto di pesce da usare al posto del brodo vegetale!

RICETTA PER 4 PERSONE

10 minuti

Cottura
18 minuti

INGREDIENTI

- **Riso Carnaroli** 320 g
- **Tartufo bianco** 10 g
- **Brodo di carne** 750 g
- **Grana Padano Dop** 50 g
- **Burro** 50 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Pepe nero**
- **Sale fino**

RISOTTO AL TARTUFO

1. Per realizzare il risotto al tartufo, versa in un tegame l'olio di oliva, scaldalo, quindi aggiungi il riso che tosterai a fiamma media per un paio di minuti.

2. Dopo bagna con il brodo di carne caldo, un mestolo alla volta, man mano che si asciuga il liquido, sala e porta a cottura il risotto: ci vorranno circa 18-20 minuti.

3. Quando il risotto sarà pronto, spegni il fuoco, manteca il risotto con il burro a fiamma spenta e aggiungi il Grana Padano grattugiato, aromatizza con il pepe, mescola e lascia riposare nel tegame. Intanto prendi il tartufo bianco e con l'apposito taglia tartufo, realizza delle scagliette.

4. Ora che hai realizzato delle scagliette sottili di tartufo bianco, versa il risotto in ciascun piatto di portata, guarnisci con delle scagliette di tartufo, aggiusta di pepe a piacere e servi ben caldo il risotto al tartufo bianco.

IL CONSIGLIO

I tartufi bianchi sono la varietà di tartufo più pregiata e costosa. Crescono spontaneamente nei boschi vicino a querce, lecci, salici e pioppi in terreni molto umidi. Sono diverse le zone di produzione del tartufo in Italia: L'Emilia Romagna, le Marche, l'Abruzzo, la Lombardia e il Piemonte, che vanta il celebre Tartufo Bianco d'Alba.





RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
10 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Riso Carnaroli** 320 g
- **Gamberi** 600 g
- **Liquirizia in polvere** 4 g
- **Scalogno** 40 g
- **Olio extravergine d'oliva** 25 g
- **Vino bianco** 70 g
- **Pecorino** 15 g
- **Burro** 15 g
- **Origano**
- **Acqua** 1,2 l
- **Sale grosso** 10 g
- **Pepe nero**

RISOTTO ALLA LIQUIRIZIA E GAMBERI

1. Per preparare il risotto liquirizia e gamberi come prima cosa inizia dalla pulizia di quest'ultimi. Stacca la testa, poi elimina anche le zampette e il carapace, tenendo tutto da parte. A questo punto incidi il dorso di ciascun gambero ed elimina il filamento nero.

2. Versa poi l'acqua in un tegame, aggiungi teste e carapaci e sala, quindi porta a bollore e aspetta circa 5 minuti.

3. Nel frattempo trita finemente lo scalogno e taglia i gamberi a pezzetti. Poi filtra il brodo e tienilo in caldo.

4. Versa un filo d'olio in un altro tegame, unisci lo scalogno e lascialo appassire a fuoco basso. Aggiungi il riso e fallo tostare per 2-3 minuti alzando leggermente la fiamma.

5. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare completamente, continuando a mescolare. Prosegui a cuocere il risotto aggiungendo un po' di brodo di gamberi. In questa fase è bene mescolare il risotto il meno possibile e aggiungere il brodo un paio di mestoli alla volta, solo al bisogno e sempre ben caldo. Passati circa 1 3 minuti, o comunque fino a che non sarà al dente, aggiungi la polvere di liquirizia e mescola. Unisci anche i gamberi in pezzi e mescola ancora.

6. Aspetta circa 3 minuti quindi spegni il fuoco; poi aggiungi: burro, pecorino e amalgamali al resto per mantecare il risotto. Copri con un coperchio e aspetta ancora per circa un paio di minuti.

7. Completa con dell'origano fresco tritato e aggiungi ancora qualche goccia di brodo per ottenere la consistenza che più preferisci. Impiatta, grattugia un po' di pepe nero su ciascun piatto e servi il tuo risotto alla liquirizia e gamberi ancora caldo!

IL CONSIGLIO

Se non hai a disposizione la liquirizia in polvere, puoi utilizzare i confetti di liquirizia pura non dolcificata. Puoi tritarli, quindi usare la liquirizia come indicato in ricetta, o sciogliere i confetti nel brodo di pesce.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
90 minuti

INGREDIENTI

- **Riso Carnaroli** 320 g
- **Gamberi** 500 g
- **Carote** 2
- **Porri** 1
- **Burro** 40 g
- **Vino bianco** 40 g
- **Scorza di limone** 1
- **Prezzemolo**
- **Timo**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero in grani**

PER MANTECARE E GUARNIRE

- **Ricotta di capra** 40 g
- **Maggiorana**

RISOTTO GAMBERI E PORRI

1. Per preparare il risotto con gamberi e porri pulisci il porro tagliando via le foglie verdi e la base, poi sfoglialo per eliminare la parte più esterna. Lava e conserva gli scarti. Lava e taglia a pezzi la carota. Infine pulisci i gamberi e tieni da parte i carapaci.

2. In una casseruola prepara il fumetto: versa gli scarti dei gamberi e del porro, la carota, sale e pepe, un rametto di prezzemolo. Unisci anche gli scarti della pulizia dei gamberi, un giro d'olio e tosta il tutto a fuoco alto.

3. Sfuma con il vino. Una volta evaporato l'alcool copri con acqua fredda e lascia cuocere per un'ora.

4. Filtra il fumetto con un colino e tienilo in caldo. Taglia il porro a rondelle sottili e lascialo brasare per bene nel burro. Una volta dorato tienilo da parte. Taglia a pezzetti i gamberi e condiscili con sale e scorza di limone.

5. Tosta il riso a secco e inizia a cuocerlo aggiungendo il fumetto poco alla volta man mano che viene assorbito. Dopo circa 10 minuti unisci il porro e porta a cottura il riso.

6. Una volta che il risotto sarà cotto manteca fuori dal fuoco con la ricotta di capra e profuma con la maggiorana. Servi il risotto con i gamberi nei piatti.

IL CONSIGLIO

Consigliamo di consumare subito il risotto con gamberi e porri; se dovesse avanzare puoi conservarlo in frigorifero per un giorno.





RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
60 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Spinaci** 450 g
- **Farina 00** 400 g
- **Uova** 2

PER IL CONDIMENTO

- **Pecorino Romano Dop** 300 g
- **Pepe nero**
- **Scorza di limone**

SPAGHETTI ALLA CHITARRA VERDI CON CACIO E PEPE

1. Per preparare gli spaghetti alla chitarra verdi con cacio e pepe inizia dall'impasto: in una padella versa gli spinaci lavati, copri con coperchio e lasciali appassire per circa 5 minuti, o il tempo necessario per ammorbidirli. Strizzali bene pressandoli su un colino, poi passali nel mixer. Tieni da parte, serviranno 200 g di spinaci tritati.

2. In una ciotola versa la farina e le uova, poi mescola con una forchetta per raccogliere gli ingredienti. Trasferisci l'impasto su una spianatoia e lavoralo energicamente per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Forma un panetto, coprilo con la ciotola e lascia riposare per 30 minuti.

3. Riprendi il panetto e posalo sulla spianatoia infarinata, prelevane 1/3 aiutandoti con il tarocco o un coltello. Lascia coperto il resto dell'impasto per non farlo seccare.

4. Stendi il panetto con il mattarello. Dovrai ottenere una sfoglia rettangolare dello spessore di 2 mm. Cerca di realizzare un rettangolo che abbia le dimensioni della tua chitarra. Ora solleva la pasta arrotolandola sul mattarello e srotolala sulla chitarra. Passa il mattarello sopra la pasta facendo una pressione decisa per tagliare la sfoglia con le corde e ricavare così i tipici spaghetti. Prosegui in questo modo con il resto dell'impasto.

5. Forma un nido con gli spaghetti infarinandoli leggerment e tienili da parte a temperatura ambiente. Intanto porta a bollore l'acqua per la cottura.

6. Ora occupati del condimento cacio e pepe: in una ciotola versa il Pecorino Romano grattugiato molto finemente, aggiungi un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescola energicamente con la frusta oppure con una spatola. Dovrai ottenere una consistenza pastosa e asciutta, ma liscia e senza grumi. Cuoci gli spaghetti in acqua bollente per 2-3 minuti.

7. Ora macina il pepe nero in una padella e tostalo per qualche istante, così da intensificarne gli aromi e i profumi. Versa un mestolo di acqua di cottura della pasta, scola gli spaghetti e versali nella padella.

8. Lascia risottare la pasta ancora per un 1 minuto, poi spegni il fuoco e aggiungi la pasta di Pecorino Romano. Aggiusta la consistenza con un mestolo di acqua di cottura e mescola. Completa con la scorza del limone grattugiata.

9. Servi gli spaghetti alla chitarra verdi con cacio e pepe guarnendo i piatti a piacere con altra scorza di limone e pepe nero macinato al momento. Gustali ben caldi e cremosi!

IL CONSIGLIO

Puoi congelare gli spaghetti alla chitarra verdi da crudi: forma dei nidi, distanziali e falli indurire per un paio di ore nel congelatore. Quando saranno induriti trasferiscili in sacchetti gelo e riponi nuovamente in freezer.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
50 minuti

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Spaghetti** 320 g
- **Cozze** 1 kg
- **Pomodorini ciliegino** 400 g
- **Prezzemolo**
- **Aglio** 2 spicchi
- **Peperoncino fresco** 1
- **Vino bianco** 75 g
- **Pepe nero**
- **Sale fino**
- **Olio extravergine d'oliva**

SPAGHETTI CON COZZE E POMODORINI

1. Per preparare gli spaghetti con cozze e pomodorini comincia dalla pulizia di queste ultime. Sciacquale e, sempre sotto un filo d'acqua corrente, elimina i cirripedi e tutte le impurità presenti con un coltello, poi stacca il bisso, cioè la barbetta che trovi sul lato di ogni cozza, semplicemente strappandolo con le dita. Butta via le cozze aperte o rotte. Ripulisci la superficie delle cozze con una paglietta. Poi sciacquale bene e scolale.

2. In un tegame capiente versa l'olio, uno spicchio d'aglio, il peperoncino e un ciuffo di prezzemolo. Fai insaporire per un paio di minuti, poi unisci le cozze.

3. Sfuma con il vino bianco e copri con un coperchio. Cuoci in questo modo per 3-4 minuti, così da permettere alle cozze di schiudersi completamente. Durante la cottura agita di tanto in tanto il tegame per rimestare l'interno.

4. Quando tutte le cozze saranno aperte trasferiscile in una ciotola ed elimina gli odori. Metti sul fuoco una pentola colma d'acqua salata che servirà per la cottura della pasta. Lava i pomodorini e tagliali a metà. Se dovessero essere molto grandi tagliali in 4. Nella stessa padella dove hai appena cotto le cozze versa un filo di olio, uno spicchio d'aglio e fai insaporire per un minuto.

5. Versa i pomodorini, condisci con sale e pepe. Copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce per 5 minuti. Nel frattempo sguscia le cozze e filtra il liquido di cottura.

6. Trascorsi i 5 minuti togli il coperchio e versa l'acqua delle cozze all'interno dei pomodorini. Non appena l'acqua della pasta avrà raggiunto il bollore cuoci gli spaghetti.

7. Scolali al dente e trasferiscili nel tegame con il sughetto. Mescola bene in modo da terminare la cottura e aggiungi le cozze sgusciate.

8. Regola di sale e pepe. Aggiungi del prezzemolo tritato, mescola ancora e impiatta i tuoi spaghetti con cozze e pomodorini!

IL CONSIGLIO

Presta attenzione alla quantità di sale che utilizzi perché l'acqua di cottura delle cozze è molto saporita.



STROZZAPRETI AL SUGO DI POLPO

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
25 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Strozzapreti** 250 g
- **Sedano** 40 g
- **Carote** 40 g
- **Cipolle** 40 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Pomodorini ciliegino** 200 g
- **Passata di pomodoro** 300 g
- **Olio extravergine d'oliva** 30 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Prezzemolo**

PER IL POLPO

- **Polpo** 700 g
- **Alloro** 2 foglia
- **Bacche di ginepro** 4
- **Aglio** 1 spicchio
- **Pepe rosa in grani** 5 g
- **Sale fino**

1. Per preparare gli strozzapreti al ragù di polpo inizia dalla preparazione del pesce, pulendolo e mettendo a scaldare un tegame con abbondante acqua salata. Individua il becco del polpo e con un coltellino dalla lama affilata effettua un'incisione intorno in modo tale da poterlo staccare scavando internamente. Prosegui asportando gli occhi del mollusco, incidendone la sacca. Quindi sciacqua bene il polpo sotto abbondante acqua fresca, avendo cura di strofinare con le mani tutta la pelle dell'animale, tentacoli compresi, per togliere la parte vischiosa.

2. A questo punto l'acqua nel tegame sarà a bollore: mantenendo il polpo per la testa fai toccare l'acqua bollente ai tentacoli. Ripeti l'operazione per 4-5 volte : in questo modo i tentacoli si arricceranno e renderai l'estetica del piatto visibilmente più piacevole.
Poi immergi completamente il polpo; aggiungi all'acqua l'alloro, le bacche di ginepro, lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato ed il pepe rosa, quindi copri con un coperchio. Lascia cuocere a fuoco minimo per 35-40 minuti.
Puoi però verificare a cottura quasi ultimata la consistenza e la cottura del polpo utilizzando uno stecchino o i rebbi di una forchetta. Quando sarà cotto scolalo con una schiumarola.

3. Trasferiscilo su un colino per scolare l'acqua in eccesso e farlo intiepidire. Adagialo su un tagliere e taglialo a metà per agevolare la preparazione. Taglia la parte finale dei tentacoli per mantenere la forma arricciata che avrai ottenuto e la restante parte tagliatela a pezzetti delle stesse dimensioni. Tieni da parte.

4. Prosegui con la preparazione degli altri ingredienti del ragù di polpo. Lava bene i pomodorini e tagliali in quattro spicchi che terrai da parte. Fai un trito finissimo di sedano, carote e cipolla, monda l'aglio e dividilo a metà. In una padella antiaderente e dai bordi alti rosola l'aglio con l'olio e poi eliminalo.

5. Effettua ora il soffritto, facendo rosolare anche sedano, carote e cipolla. Mescola gli ingredienti per evitare che attacchino al fondo. Unisci anche i tocchetti di polpo e falli rosolare per 2-3 minuti a fuoco moderato. Abbi cura di continuare a mescolarli per evitare che attacchino al fondo della padella. Poi unisci i pomodorini.

6. Aggiungi anche la passata di pomodoro e lascia cuocere a fuoco molto dolce per 10-15 minuti. Nel frattempo lessa la pasta in un tegame con abbondante acqua salata. Trascorso il tempo necessario anche il ragù sarà pronto. Regola di sale e pepe.

7. Scola la pasta al dente nella padella con il condimento, amalgamando per fare assorbire il sugo dalla pasta. Quindi impiatta gli strozzapreti al sugo di polpo, decorando con le parti arricciate dei tentacoli e prezzemolo fresco!



IL CONSIGLIO

Il segreto per una riuscita perfetta di questo primo piatto? La cottura del polpo! Attenzione a non cuocerlo troppo perché potrebbe diventare gommoso. Verifica sempre la cottura con uno stecchino o con i rebbi di una forchetta, così servirai un polpo a regola d'arte! Una nota piccantina? Aggiungi anche il peperoncino per degli strozzapreti con una marcia in più!

TAGLIATELLE RIPIENE

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 3

PER IL RAGÙ VELOCE

- **Manzo** 500 g
- **Pancetta dolce** 170 g
- **Sedano** 80 g
- **Cipolle dorate** 80 g
- **Carote** 80 g
- **Vino rosso** 100 g
- **Concentrato di pomodoro** 120 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine d'oliva**

PER CONDIRE

- **Burro** 150 g
- **Salvia** 10 foglio
- **Pepe nero**
- **Parmigiano Reggiano Dop**

1. Per preparare le tagliatelle ripiene per prima cosa pulisci le verdure e tritale finemente. Passa alla pancetta: elimina la cotenna e taglia il resto in piccoli cubetti, poi tritala a coltello. In una casseruola scalda un filo d'olio e aggiungi la pancetta.

2. Lasciala sfrigolare e quando sarà ben rosolata unisci anche il trito di verdure. Fai stufare 5 minuti prima di versare il macinato. Mescola bene per sgranare la carne e lasciala rosolare bene. Sfuma con il vino rosso.

3. Quando l'alcol sarà evaporato unisci il concentrato di pomodoro. Bagna con poca acqua, la necessaria per stemperare il concentrato, sala e lascia cuocere sino a che il condimento non si sarà ristretto. Lascia raffreddare e riponi in frigorifero per almeno un'ora: è indispensabile affinché il composto risulti compatto. Intanto prepara la pasta versando le uova in una ciotola con la farina.

4. Aiutati prima con una forchetta e quando l'impasto prende consistenza, trasferiscilo sulla spianatoia e lavoralo ancora per qualche minuto, sino a che non sarà omogeneo.

5. Avvolgi nella pellicola e fai riposare per 30 minuti. Recupera l'impasto, stacca un pezzetto e infarinalo leggermente con la semola. Tiralo nella macchina dallo spessore più largo fino a quello più stretto, tra un passaggio e l'altro potrebbe essere necessario spolverizzare ancora un po' con la semola. Ricava dei rettangoli lunghi 30X15 cm. Preparane pochi per volta, altrimenti si seccheranno e assicurati di tenere l'impasto rimasto sempre nella pellicola. Quindi dividi a metà ciascun rettangolo per il senso della lunghezza (30X7,5 cm circa) e nel mezzo disponi il ragù aiutandoti con le mani inumidite: crea un filoncino non più spesso di 1 cm avendo cura di lasciare 2 cm dalle estremità.

6. Inumidisci la pasta intorno al ragù, quindi ribalta il lembo superiore, in modo da coprire il ripieno. Pizzica bene le estremità, per chiuderle bene e assicurati di far fuoriuscire l'aria. Con una rotella smerlata togli l'eccesso di pasta sui bordi, in modo da decorare le tue tagliatelle.

7. Prosegui in questo modo, fino a preparare tutte le tagliatelle ripiene; man mano sistemale su un vassoio rivestito con un canovaccio spolverizzato di semola. Quando tutte le tagliatelle ripiene saranno pronte metti sul fuoco una pentola colma d'acqua salata a piacere: servirà per la loro cottura.

8. Intanto in una padella versa il burro, aromatizza con salvia e pepe e lascialo fondere. Non appena l'acqua raggiungerà il bollore cuoci le tagliatelle ripiene per pochi minuti.

9. Nel frattempo versa un po' di acqua di cottura nel burro sciolto e non appena inizierà a dorarsi spegni il fuoco. Scola le tagliatelle e saltale nel condimento. Servile aggiungendo delle scaglie di Parmigiano Reggiano.



IL CONSIGLIO

Assicurati che il ragù sia ben asciutto prima di usarlo, in questo modo la pasta non diventerà eccessivamente umida e potrai lavorarla meglio. Al posto del condimento di burro e salvia puoi aggiungere un po' di sugo di pomodoro o anche altro ragù se preferisci, magari stemperando il tutto con pochissima besciamella per ricordare il gusto delle lasagne.

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
60 minuti

Cottura
5 minuti

PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 2

PER CONDIRE

- **Caviale** 20 g
- **Burro** 35 g
- **Finocchietto selvatico**

PER SPOLVERIZZARE

- **Farina 00**
- **Semola di grano duro rimacinata**

TAGLIATELLE AL CAVIALE

1. Per realizzare i tagliolini al caviale inizia dalla pasta fresca: versa la farina sulla spianatoia, forma un incavo al centro e aggiungi le uova poco per volta, amalgamandole con la forchetta.

2. Aiutati con un tarocco per raccogliere tutto il composto e continua a lavorare con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascia riposare in un luogo fresco per 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di riposo, dividi il panetto a metà e appiattisci una delle 2 parti con il mattarello sulla spianatoia infarinata, poi passala tra i rulli della macchina sfogliatrice allo spessore più largo; ricordati di avvolgere nella pellicola la parte di impasto che non stai utilizzando per evitare che si secchi.

4. Ripiega i lembi esterni della sfoglia verso il centro, poi appiattiscila nuovamente con il mattarello e passala più volte tra i rulli della sfogliatrice diminuendo gradualmente lo spessore, fino ad arrivare al penultimo.

5. Ricava 3 rettangoli dalle sfoglie ottenute e spolverizza con la farina, poi arrotola i lati corti su se stessi fino ad arrivare al centro. Taglia la sfoglia così arrotolata a striscioline della larghezza di 2-3 mm.

6. Solleva i tagliolini con la lama del coltello, forma dei nidi e adagiali su un vassoio spolverizzato di semola. A questo punto metti sul fuoco una pentola di acqua da salare a bollore per cuocere i tagliolini. Nel frattempo fai sciogliere il burro in una padella ampia.

7. Tuffa i nidi di tagliolini e cuoci per 1-2 minuti, intanto versa un mestolo dell'acqua di cottura nella padella con il burro sciolto e mescola per creare un'emulsione. Scola i tagliolini direttamente nella padella e saltali con il condimento.

8. Guarnisci ciascun piatto con il finocchietto e 5 g di caviale. Servi subito i tuoi tagliolini al caviale!

IL CONSIGLIO

Il caviale va aggiunto rigorosamente a fine cottura, lontano dal fuoco. Il finocchietto si può sostituire con l'aneto. La semola va utilizzata solo per spolverizzare il vassoio su cui sono adagiati i nidi e non per l'impasto poiché assorbe l'umidità e tenderebbe a seccare la pasta fresca.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
25 minuti

Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Tagliolini all'uovo** 250 g
- **Astice** 1 kg
- **Brodo di pesce** 1 l
- **Peperoncino fresco** 1
- **Olio extravergine d'oliva** 10 g
- **Miele millefiori** 1 cucchiaino
- **Sale fino**

PER LA CREMA DI BURRATA

- **Burrata** 200 g
- **Basilico**
- **Olio extravergine d'oliva** 10 g
- **Scorza di limone** 1
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

TAGLIOLINI ALL'ASTICE SU CREMA DI BURRATA

1. Per preparare i tagliolini all'astice su crema di burrata comincia assicurandoti di tenere il brodo di pesce in caldo per tutta la preparazione. Nel boccale di un frullatore versa la burrata, il sale e il pepe, poi aggiungi qualche foglia di basilico, parte della scorza di limone e l'olio. Aziona le lame fino a ottenere una salsa liscia, tienila da parte in una ciotola.

2. Passa alla pulizia dell'astice. Per prima cosa incidi le chele, in questo modo potrai ricavare la polpa. Poi taglia con le forbici la parte dove c'è il ventre e ricava la restante parte di polpa.

3. Dividila in pezzi e spostati ai fornelli. In una casseruola scalda l'olio assieme al peperoncino tagliato a rondelle. Quindi tuffa i pezzi di astice e falli rosolare a fiamma viva. Aggiungi il sale e il miele, pochi istanti di cottura e saranno cotti.

4. Togli i pezzi di astice e allunga il fondo di cottura con un mestolo di brodo di pesce. Nel frattempo porta a bollore il brodo di pesce e tuffa i tagliolini all'uovo cuocendoli secondo le indicazioni sulla confezione.

5. Puoi impiattare. Sul fondo dei piatti versa un po' della crema di burrata, scola i tagliolini all'uovo nel tegame di cottura e manteca qualche istante.

6. Forma i nidi con forchettone, o pinze, e mestolo. Guarnisci con i pezzi di astice tenuti da parte, qualche fogliolina di basilico e una grattata di limone. Ecco pronti i tagliolini all'astice su crema di burrata, buon appetito!

IL CONSIGLIO

Una manciata di frutta secca e tostata in padella potrebbe rendere ancora più particolare il tuo piatto di tagliolini all'astice su crema di burrata. Prova con mandorle o nocciole.



RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
60 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI

- **Rape** 350 g
- **Patate** 250 g
- **Zucca Delica** 250 g
- **Vino rosso** 1 bicchiere
- **Alloro** 5 foglia
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Cannella in stecche** 1
- **Zenzero fresco** 1
- **Scalogno** 4
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**

PER IL CRUMBLE

- **Burro** 100 g
- **Farina di farro** 200 g
- **Castagne** 200 g
- **Nocciole** 50 g
- **Rosmarino** 1 ciuffo
- **Sale fino**

PER GUARNIRE

- **Panna acida**
- **Ribes**
- **Rosmarino**

VELLUTATA DELLE FESTE

1. Per preparare la vellutata delle Feste comincia legando l'alloro, il rosmarino e la cannella con dello spago da cucina: sarà il nostro mazzetto odoroso. Poi pela e taglia a fettine la radice di zenzero, monda e taglia finemente gli scalogni e dopo aver pulito le rape, le patate e la zucca tagliale a tocchi.

2. In una pentola dal fondo spesso scalda un po' di olio extravergine d'oliva, fai soffriggere gli scalogni e lo zenzero, aggiungi il mazzetto di odori e poi le verdure. Lascia tostare qualche minuto girando spesso, poi sfuma con il vino e lascia evaporare completamente. Copri con acqua, aggiusta di sale e cuoci per 30 minuti. A fine cottura elimina il mazzetto odoroso e con il frullatore ad immersione ottieni una crema liscia.

3. Nel frattempo puoi occuparti del crumble: in una ciotola lavora velocemente il burro freddo con la farina di farro, le castagne cotte e sbriciolate, le nocciole tritate, un pizzico di sale e un ciuffetto di rosmarino tritato. Ottieni delle briciole grossolane, versale su una teglia e cuoci in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

4. Quando avrai tutto pronto versa la vellutata nei piatti, guarnisci ciascuno con una cucchiaiata di panna acida, il crumble, qualche bacca di ribes e alcuni ciuffetti di rosmarino. Ecco pronta la tua vellutata delle Feste. Buon appetito!

IL CONSIGLIO

Se preferite potete realizzare questa ricetta anche in versione vegan! Bastano pochi cambiamenti: impasta il crumble con burro vegetale e sostituisci la panna acida con un filo di tahina o di pasta di nocciole.







Supplemento di

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023



Non perderti
il prossimo numero
dedicato ai

Biscotti da tè

Al cioccolato, integrali, farciti con creme e panna e accompagnati da una bevanda bollente i cookies sono una delle gioie invernali

il 3 Gennaio in edicola!

GialloZafferano

Collection

GRUPPO MONDADORI

9 772532 353459 42412

IN EDICOLA IL 3 DICEMBRE 2024 - € 2,00